73e Année T. 146 N° 40 30 Septembre 1956

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

« Je n'hésite pas à nommer des journaux comme le *Progrès Agricole et Viticole* et comme le *Messager agricole* qui appartiennent en quelque sorte à la science, et qu'on pourrait assimiler à des chaires d'agriculture constamment ouvertes et suivies par des milliers d'auditeurs. »

Henri Baudrillart, Membre de l'Institut. — *Populations agricoles de la France* (Midi). Paris 1893, p. 270.

COMMONWEALTH MYCOLOGICAL INSTITUTE
2 OCT 1956

Direction et Administration 1bis rue de Verdun. - MONTPELLIER

DIRECTION

—

G. BUCHET **J. BRANAS**

AVEC LA COLLABORATION

de Membres du Corps enseignant de l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier

de l'Ecole nationale d'Agriculture d'Alger, de l'Ecole marocaine d'Agriculture, de l'Ecole Coloniale d'Agriculture de Tunis et des Ecoles régionales d'Agriculture

de Membres du Personnel de Stations de l'Institut national de la recherche agronomique ou d'Etablissements privés,

de Directeurs de Services agricoles, du Service de Protection des Végétaux,

de l'Institut national des Appellations d'origine des vins et eaux-de-vie,

de la Section de Sélection et de contrôle des bois et plants de vigne,

avec le Concours de Viticulteurs et d'Agriculteurs

Secrétaire général : E. DE GRULLY, Ingénieur agricole

LE PROGRÈS AGRICOLE

PARAIT TOUS LES DIMANCHES

ET FORME PAR AN

2 FORTS VOLUMES ILLUSTRÉS

PRIX DE L'ABONNEMENT

UN AN : FRANCE : 1100 Frs — PAYS ÉTRANGERS : 2000 Fr

LE NUMÉRO : 40 FRANCS

CHANGEMENT D'ADRESSE 30 FRANCS

ADRESSER TOUT CE QUI CONCERNE

LA RÉDACTION, les DEMANDES DE RENSEIGNEMENTS, les ÉCHANTILLONS les ABONNEMENTS, et les ANNONCES

AU DIRECTEUR DU PROGRÈS AGRICOLE & VITICOLE

1 BIS, RUE DE VERDUN — MONTPELLIER

C.C.P. : 786 MONTPELLIER TÉLÉPH. 72-59-76

Publicité extra-régionale : AGENCE CHIMOT
3, rue d'Amboise, PARIS (2me). Tél. RIChelieu 51-76 et la suite

PHOSPAL
Engrais SMT phosphaté

PROCÉDÉS
PECHINEY

POUR VOS FUMURES PHOSPHATÉES

DÉPENSE LIMITÉE
RENDEMENT ASSURÉ
avec

PHOSPAL

Engrais concentré, neutre d'action polyvalente

2 FORMULES
PHOSPAL 34 - PHOSPAL 32,5

C'est un produit SMT
SOCIÉTÉ D'ÉTUDES ET D'APPLICATIONS
DES MINERAIS DE THIÈS

DEMANDEZ - LE
A VOTRE FOURNISSEUR HABITUEL

AUGMENTEZ vos RENDEMENTS
et REDUISEZ vos FRAIS GENERAUX
EN UTILISANT LES

Engrais Complexes O.N.I.A.

à haute teneur

Agents généraux :

MM. BERAUD
& GLEIZES
3*bis*, rue de la Violette
NIMES (Gard)

qui contiennent :

L'AZOTE
Le PHOSPHORE
La POTASSE
nécessaires à vos cultures

Utilisez le

SUPERTRIPLE GRANULÉ

HAUTE CONCENTRATION - HAUTE SOLUBILITÉ

- *Facilité de mélange avec l'azote et la potasse*
- *Facilité de stockage et d'épandage*
- *Economie de main-d'œuvre*
- *Propreté*

ADRESSEZ-VOUS A VOTRE FOURNISSEUR HABITUEL

Le plus riche des Engrais phosphatés solubles

73me ANNÉE — N° 40 30 SEPTEMBRE 1956

LE PROGRES AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

J. Branas. — *Chronique*. — La production des raisins de table pour le marché intérieur. 201
E. D. — L'écoulement de la récolte. 210
I. Guéorgiev et coll. — De l'effet d'un produit enzymatique de *Botrytis cinerea* sur l'accélération de la maturation du vin. 211
O.I.V. — Résolutions adoptées par le VIIIme Congrès international de la Vigne et du Vin. 220
Informations. — Arrachage des vignes. — Créanciers privilégiés 226
Partie officielle. — Traitement des vins — Décret tendant à accorder une aide aux viticulteurs victimes des gelées. . 227
Mouvement des vins en août 1956. 229
Bibliographie — Bulletin commercial — Bulletin météorologique.

CHRONIQUE

La production des raisins de table pour le marché intérieur[1]

On peut s'interroger sur la nécessité de distinguer un marché « intérieur » des marchés « extérieurs » car il n'y a qu'une production et c'est accroître ses difficultés que lui assigner simultanément plusieurs objectifs différents.

Qu'est-ce qu'un marché intérieur ?

Sa caractéristique la plus importante est de ne connaître ni droits de douane ni contingentements.

Il est aussi évident que dans le territoire ainsi délimité par des frontières, les producteurs, les consommateurs et les autres catégories professionnelles intéressées sont soumis aux mêmes conditions.

(1) Exposé devant le *Congrès national des producteurs de raisins de table* Carqueiranne 20 juillet 1956.

Dans le cadre libéral actuel de notre économie, il se manifeste sur un tel marché une offre et une demande.

L'offre est telle que la fait le vignoble qui n'évolue que lentement, non seulement dans les variétés qui le constituent, mais encore dans sa situation géographique.

La demande est caractérisée quantitativement et qualitativement ; elle subit l'influence des mœurs et elle dépend du niveau de vie des consommateurs ainsi que des sollicitations diverses dont ils sont l'objet en faveur d'autres fruits ou d'autres biens de consommation.

Une analyse du marché qui se bornerait à aborder ces données classiques resterait tout à fait incomplète et probablement inexacte sur bien des points si elle ne tenait pas compte de ce que notre économie est fondée sur *le profit*. Le commerce joue un rôle éminent dans la distribution des raisins et les conditions dans lesquelles se forme *le profit de l'intermédiaire* sont au moins aussi importantes que celles qui déterminent *le profit du producteur*.

Je n'essayerai pas de pénétrer le sujet de cette manière ; il me manque beaucoup d'éléments et les circonstances ne s'y prêtent guère. Je me limite donc à l'examen rapide de quelques-unes des caractéristiques du marché métropolitain parmi celles qui intéressent les producteurs.

La distance et la durée des transports

Le temps qui s'écoule de la cueillette du raisin au moment où il est consommé est une de ces caractéristiques. Il est fonction de la distance qui sépare les centres de consommation des régions de production.

Les problèmes sont tout à fait différents selon que les raisins emballés ont à supporter, avant d'être consommés, un transport d'une durée de six à huit jours, comme c'est le cas lorsqu'ils doivent traverser les Etats-Unis d'Ouest en Est, ou bien que, expédiés le soir par chemin de fer, ils sont le lendemain, ou au plus tard quarante-huit heures après, sur les marchés de distribution.

Ces différences se manifestent naturellement *dans l'orientation des transports* ; dans le cas où ceux-ci sont de longue durée, des moyens particuliers sont absolument indispensables pour assurer la conservation des raisins : fumigation, réfrigération. Ils ne s'imposent pas d'une manière évidente dans notre pays.

Mais elles retentissent également dans le *choix des variétés* et dans *les pratiques culturales*.

Au sujet du choix des variétés, il est possible d'avancer, sans épuiser le sujet, que les aptitudes exigées des raisins de table dans notre pays sont autres que celles qu'imposent des transports de longue durée ; les raisins peuvent être plus fragiles et, partant, plus savoureux, car les propriétés qui les rendent plus résistants ne sont pas celles qui leur communiquent plus d'agrément ; c'est ainsi qu'il n'est pas du tout certain, par exemple, que les Français trouvent beaucoup de plaisir à consommer l'*Ahmerbou-Ahmer* ou *Flame Tokay*.

En Californie, ce cépage produit environ 20 pour 100 des raisins de table ; mais il n'est pas répandu en France bien qu'il y existe depuis longtemps, en collection et chez plusieurs producteurs, et alors qu'il fait en Algérie l'objet d'une culture par les Musulmans.

Nous devons donc être prudents dans les conclusions tirées de la comparaison de la production française de raisins frais et des productions des autres pays. La production de la Californie, celle de l'Afrique du Sud ne sont probablement pas des exemples sur lesquels il convient de nous aligner : elles répondent à d'autres besoins qualitatifs que ceux qui s'expriment sur nos marchés intérieurs qui, compte tenu de la rapidité des transports, sont presque devenus des marchés locaux ou, au plus, régionaux.

La même remarque vaut pour les productions des pays de la Méditerranée orientale : Grèce, dont la Crête, Chypre, Egypte, etc... Les raisins ont encore ici à franchir de longues distances par mer ; et les transports maritimes ne sont pas rapides.

Ce serait sans doute décevoir profondément les consommateurs français que de cesser de leur présenter de bons raisins dont le *Chasselas* est un excellent type. Et si l'évolution variétale doit obéir aux pressions économiques suscitées par l'augmentation du profit des producteurs et des commerçants il est sans doute bon qu'elle ne se produise que lentement.

Les Prix

Les conditions de commercialisation des raisins sont variées ; mais elles permettent à n'importe lequel des producteurs métropolitains de voir ses produits atteindre, après un court délai, l'une quelconque des places de consommation.

Sur chacun de ces marchés de consommation, les produits récoltés dans plusieurs régions se trouvent être côte à côte. Ils sont confrontés au cours d'une comparaison dont les conclusions retentissent naturellement sur les prix.

On peut voir dans cette confrontation la source d'une émulation entre les producteurs et les régions de production des raisins de table ; je serai personnellement plus réservé et ma réserve se fonde sur les conséquences néfastes d'une situation semblable qui s'est créée, il y a une centaine d'années, sur le marché national du vin.

L'exemple du marché du vin.

Il est bien connu que les vins de qualité courante ont été consommés à peu de distance des lieux de production, en raison des difficultés et du coût des transports, jusqu'au moment où le Chemin de fer a supprimé tous ces obstacles.

Les centres de consommation ont alors reçu, simultanément, le vin des vignobles locaux et celui de régions éloignées ; un prix uniforme s'est établi et la concurrence a joué.

Les régions de production qui, en raison de l'importance et de la régularité des rendements pouvaient consentir des prix plus faibles ont été favorisées : le Midi s'est trouvé dans ce cas ; son vignoble s'est considérablement développé ; mais sa prospérité a eu pour rançon la décadence et parfois la disparition, dans des conditions misérables, de tous les vignobles locaux.

Cette évolution, qui s'est poursuivie depuis le milieu du siècle dernier, a été modifiée par l'intervention sur les marchés métropolitains de nouveaux compétiteurs mieux placés encore que les vignerons languedociens, le vignoble algérien (400.000 ha) et le vignoble d'hybrides (300.000 ha), dont la prospérité repose sur des coûts de production inférieurs.

Il y a peut-être là matière exemplaire ; et la leçon qui s'en dégage montre les effets de la compétition interrégionale.

Les effets de la compétition interrégionale.

Ils touchent les producteurs et ils affectent la production dans son ensemble.

D'une manière générale, et toujours pour la production du vin, ils se sont manifestés dans deux directions :

— augmentation des rendements en vue de maintenir un revenu brut par hectare suffisant tout en consentant des prix de vente plus faibles ;

— diminution des frais culturaux, qui aboutit au même résultat final.

Mais les chances ne sont pas égales : certaines régions sont favorisées par les conditions naturelles : sol et climat. Elles

connaissent la prospérité et les producteurs y sont productivistes et expansionnistes.

En contre-partie, d'autres régions sont défavorisées plus ou moins parce que le milieu ne se prête pas à l'obtention à bon compte de rendements élevés ; la situation des producteurs devient de plus en plus précaire ; ils sont menacés de disparition. Et ils finissent réellement par disparaître après des souffrances qu'ils doivent supporter pendant des dizaines d'années.

La compétition n'est pas une bonne chose pour l'ensemble des producteurs.

Est-elle favorable à la production ? Elle a été nuisible à l'ensemble de la production viticole qu'elle a conduit à une pénible situation créée par des ressources excédentaires et par une dégradation progressive de la qualité des produits.

La compétition interrégionale est nuisible à la fois aux producteurs et à la production elle-même.

Avant de proposer aux producteurs de raisins de table et aux responsables de cette production de méditer l'exemple offert par le marché du vin, il faut toutefois se demander si cet exemple est ici tout à fait valable.

La compétition interrégionale et la production des raisins frais.

Un tel mécanisme ne joue à plein que lorsque le marché est saturé, lorsque la production équilibre la demande ou lorsque des excédents sont constatés.

Tel n'est pas, me semble-t-il, le cas de la production des raisins de table en général, devant laquelle il se présente encore de notables possibilités d'expansion. Mais le caractère saisonnier de la production suscite parfois, temporairement jusqu'ici, les conditions d'un marché encombré. Il est intéressant de se demander quelles sont alors les réactions des producteurs soumis à une pression mutuelle.

Amélioration et protection de la qualité. C'est la réaction première des producteurs concurrencés que de déclarer leurs produits inimitables, d'agir pour les perfectionner encore et de chercher à les protéger par des dispositions légales, par des appellations d'origine notamment.

De telles déclarations, soutenues par des efforts dans la production et le conditionnement, se montrent encore efficaces. Peut-on espérer qu'elles le demeureront lorsque, par exemple, les *Chasselas* de la vallée de la Garonne, dont nul ne conteste la merveilleuse réussite, seront confrontés avec l'*Italia* et le *Dattier*

du Midi bien travaillés et produits à plus de 100 quintaux hectare ?

Pour bien comprendre la portée d'une telle interrogation, il ne faut pas perdre de vue que la culture des cépages de table se développe rapidement, que les méthodes se vulgarisent et que les spécialistes deviennent de plus en plus nombreux et qu'ils sont capables de progrès ; et, comme les normes sont égales pour tous, le commerce, inévitablement, choisira ses fournisseurs : ce serait une lourde erreur de croire que son choix tiendra compte de données sentimentales ou de déclarations de principe. Sa religion s'établira sur les différences réalisables entre ses achats et ses ventes.

Extension de la saison de vente. — C'est un moyen de diminuer l'encombrement qui consiste à consacrer à des cépages précoces — ou tardifs — une partie de la superficie des exploitations.

On peut citer en exemple la tendance fréquente qui, dans les régions à *Chasselas*, fait rechercher et cultiver des variétés plus précoces : *Angevine Oberlin*, *Perle de Csaba*, par exemple.

On ne peut pas être très affirmatif sur le succès financier de telles initiatives. Les raisins de ces variétés ne sont pas parmi les meilleurs et ils rencontrent, sur les marchés, la concurrence de raisins plus beaux, plus tardifs, mais récoltés plus au Sud.

Les différences de latitude sont relativement importantes dans la zone de culture de la vigne en France. Elles jouent en faveur des situations les plus méridionales en dehors desquelles il est peu avantageux de rechercher la précocité variétale, sauf, bien entendu, pour satisfaire de petits besoins locaux.

Ces différences apparaissent encore plus grandes dès que l'on prend en considération les départements algériens ; les possibilités deviennent alors considérables. On peut, non sans inquiétude, se demander si quelques risque culturaux (sirocco), d'une part, et d'autre part, la cristallisation de la viticulture dans la production du vin — qui exige moins de surveillance et permet l'absentéisme — seront dans l'avenir des obstacles suffisants à la création d'une production importante de raisins frais dans les périmètres irrigués de l'Algérie.

Qu'adviendrait-il des *Chasselas* métropolitains le jour où l'Algérie mettrait sur le marché intérieur, dès le début d'août, l'*Alphonse Lavallée*, le *Dattier*, l'*Italia*, suivis du *Muscat d'Alexandrie* et, s'il le fallait, de l'*Emperor* ? La question mérite d'être posée et elle vaut qu'on y réfléchisse.

Je crois qu'il n'est pas nécessaire de dessiner plus précisément l'évolution probable de notre production de raisins de table ; ses tendances sont visibles et, d'une manière générale, elles conduisent à prévoir son développement assez rapide dans les terres riches de la région méditerranéenne. Le seul obstacle à ce développement est peut-être dans la difficulté de recruter une main-d'œuvre saisonnière suffisante.

— • —

On peut alors se demander ce qu'il adviendrait de la production dans la conjoncture offerte par un marché encombré en permanence.

Il ne semble pas que l'on courre ici les mêmes risques que dans la production du vin en raison de l'existence d'un « prix plancher » qui est celui du vin et de la possibilité toujours offerte de vinifier les raisins qui ne trouvent pas preneur.

La diminution des coûts de production, si elle reste un des objectifs des producteurs, ne s'impose pas alors avec l'extrême rigueur qu'entraînerait un effondrement des prix ; et la dégradation de la production qui en est le corollaire et qui pourrait prendre, par exemple, l'aspect de l'adoption des hybrides producteurs directs, n'est donc pas tellement redoutable.

La compétition interrégionale ne peut finalement jouer que sur le supplément de prix attribué aux raisins de table par rapport à la vendange. On comprend qu'elle puisse être alors moins nuisible ; *mais on comprend bien également que l'intérêt des producteurs est de rester solidaires de la production du vin.*

— • —

Je suis probablement sorti de mon rôle de simple technicien en évoquant des perspectives où il n'apparaît que des difficultés et des menaces.

Je prie que l'on m'excuse et je donne mes raisons.

Il revient aux producteurs et, au-dessus d'eux, à l'autorité de tutelle, de prévoir et d'organiser. Les techniciens n'ont pas à intervenir à ce sujet. Mais, dans leur domaine, qui est celui des variétés et des pratiques culturales et technologiques, celui en fait des moyens de production, ils ne peuvent pas ne pas tenir compte des données économiques et sociales, qui se dégagent d'une étude rapide du marché des raisins.

Or, ces données s'imposent avec évidence ; d'une manière générale, les objectifs à atteindre sont très clairs :

— *augmenter les rendements*,
— *diminuer les coûts de production*,
— *contribuer à augmenter la consommation et l'exportation*.

Les voies à emprunter intéressent d'abord *les pratiques culturales*.

La disposition et la densité des plantations, la taille et le mode de conduite, les fumures, la protection contre les parasites, les opérations à effectuer en vert, dont certaines, tel le pincement des grappes, peuvent avoir des effets favorables immédiats, ne donnent lieu à aucune expérience systématique. Il en résulte des erreurs graves, des dépenses superflues, parfois une diminution des rendements, bref un manque à gagner.

La même insuffisance est ressentie du côté des *pratiques technologiques*. Le travail de perfectionnement est dispersé ; les objectifs en sont parfois contradictoires.

—•—

L'organisation rationnelle d'une production économique repose sur des bases, sur des faits qui ne peuvent être précisés que par l'observation et par l'expérimentation. Il est bien regrettable de constater qu'elles n'existent actuellement pas et que les producteurs, livrés à eux-mêmes, sollicités par des pressions intéressées, gaspillent des moyens dans le moment même où la production ne sert pas l'économie de la nation en se révélant inadaptée à certaines demandes extérieures.

Notre initiative n'a pu s'exercer que par la création de variétés nouvelles qui n'exigent pas de moyens considérables.

—•—

Variétés nouvelles.

L'Institut national de la Recherche agronomique a créé, dans le cadre du *Centre de Recherches agronomiques du Midi*, dont l'activité se superpose à celle de l'*Ecole de Montpellier*, un domaine expérimental sur les sables du littoral méditerranéen, entre Sète et Agde.

Initialement prévu pour constituer un refuge des variétés connues à l'égard de la *dégénérescence infectieuse*, qui ne prend pas une forme contagieuse dans les sables non phylloxérants, ce *domaine de Vassal* a vu ses objectifs de création largement dépassés depuis son établissement en 1950 ; à côté du matériel sélectionné provenant des vignobles métropolitains, il comporte des variétés importées et des cépages créés par croisement.

Ce matériel a été développé jusqu'à couvrir, en 1956, 18 hectares occupés par 16.000 clones, dont 8.000 environ ont pour origine un croisement.

En vue d'enrichir l'assortiment des raisins de table, on a introduit des variétés nouvelles étrangères, des variétés autochtones de pays lointains, d'Orient notamment. A ce sujet des importations de cépages étrangers, je saisis cette occasion pour remercier M. Ricaud, notre attaché commercial à Londres, M. le Directeur Orgeolet et les titulaires de nos postes d'expansion économique à l'étranger, pour le concours actif qu'ils nous ont apporté.

Mais on a accordé un soin spécial aux croisements. Malgré la lenteur relative du développement des vignes dans le sable, le domaine de Vassal possède actuellement, en 1956, plusieurs centaines de variétés nouvelles qui ont fructifié déjà en 1955 et parmi lesquelles plusieurs semblent offrir de l'intérêt.

L'Institut de la Recherche agronomique est donc en mesure de répondre aux vœux de la production et peut-être de satisfaire immédiatement les besoins que M. Schmitten a récemment signalés pour le marché allemand.

Encore faut-il définir la forme que son concours peut prendre : vendre les greffons ; parer les variétés nouvelles de noms attractifs et de qualités extraordinaires ; livrer gratuitement les greffons à des « correspondants » ?

Aucun de ces moyens ne me semble satisfaisant. Je vais essayer de dire comment je vois cette question de la mise en culture des variétés nouvelles de raisins de table.

— • —

1° Il s'agit d'une production agricole ; le maître de l'œuvre est l'Ingénieur en chef, Directeur des Services agricoles. Il lui revient d'être, en accord avec les Chambres d'Agriculture et les organisations professionnelles intéressées, l'interprète des besoins régionaux.

2° Mon service peut fournir les greffons en vue de l'établissement, dans des conditions qui présentent des garanties au point de vue sanitaire, de champs d'essais, qu'il n'est pas compliqué de prévoir en vue d'une interprétation rationnelle, dans les régions intéressées.

Ces champs d'essais, qui servent en même temps de première multiplication, doivent être publics ; il y a des inconvénients à les installer chez des exploitants, mais il n'y a pas, actuellement, d'autre possibilité dans notre pays.

Il serait possible, au printemps 1957, de mettre en place plusieurs de ces champs d'essais, la vallée de la Garonne, le Roussillon, le Languedoc, le Vaucluse, le Var, me paraissent être des régions d'implantation qui pour des raisons évidentes, sur lesquelles il est inutile d'insister, présentent le plus grand intérêt collectif.

— • —

Cet effort est loin d'être suffisant ; bien que nous puissions produire chaque année plusieurs dizaines de raisins de table inédits, un lourd déchet est inévitable. La persévérance est nécessaire ; elle n'est possible que dans la mesure où elle rencontrera un appui moral et un soutien matériel.

J. Branas.

L'Ecoulement de la récolte

Le *Journal Officiel* des 17 et 18 septembre a publié les chiffres du mouvement des vins à fin août, donnant ainsi les résultats globaux de la campagne 1955-1956.

Les sorties de la propriété atteignent dans la Métropole : 3.122.332 hl contre 3.109.785 hl en juillet ; et 481.203 hl en Algérie contre 596.339 hl le mois précédent.

Au total, le bilan des sorties de la propriété s'inscrit, par rapport à l'année précédente, à 58.552.007 hl contre 59.473.862 hl, ce qui fait ressortir une diminution de 921.855 hl.

La consommation taxée s'inscrit à 4.080.259 hl contre 3.922.094 hl en juillet dans la Métropole et à 149.521 hl contre 136.553 hl en Algérie. Elle s'élève donc à 49.134.915 hl contre 47.785.070 hl en 1955, ce qui marque un accroissement de 1.349.845 hl.

Le stock commercial, avec 13.940.913 hl, en léger recul sur celui de juillet (14.214.186 hl), reste supérieur à celui de 1953 : 13.490.730 hl.

La campagne qui se termine enregistre donc une consommation en accroissement d'environ 100.000 hl par mois sur celle de 1954-1955.

E. D.

De l'effet d'un produit Enzymatique de *Botrytis Cinerea* sur l'accélération de la maturation du vin

Le problème qui consiste à abréger la durée de la maturation et du vieillissement des vins a donné lieu, pendant ces dernières années, à des recherches très variées, dont une part particulièrement importante revient à la biochimie soviétique. Ainsi, Sissakian (1), Sissakian et autres (2, 3, 4), Popova et Poutchkova (5, 6), Popova (7), Frolov-Bagréev (8), Guérassimov (9) et bien d'autres ont étudié ce problème sous plusieurs aspects. On a cherché à connaître la part d'action des acides aminés, celle de l'ultra-son, l'importance de certains microéléments (Cu, Mn, Zn, Co, etc...). Il a été établi que tous les facteurs mentionnés, ainsi que plusieurs autres, exercent une influence décisive sur le développement des processus de maturation et de vieillissement des vins.

Dernièrement, on attacha une importance spéciale à une série de produits enzymatiques dont l'addition au vin a pour effet d'activer différents processus biochimiques. Ces produits enzymatiques sont habituellement extraits de certaines moisissures. Celles-ci renferment une quantité notable d'enzymes diverses, parmi lesquelles les estérases présentent une importance considérable. On sait que la fonction essentielle de ces enzymes est de synthétiser et d'hydrolyser des corps gras, ainsi que des esters composés. Comme on le sait aussi, c'est aux esters composés qu'on doit les parfums de plusieurs produits alimentaires, et particulièrement le bouquet du vin.

Le pouvoir synthétisant et hydrolysant de l'estérase dépend en partie de la composition du milieu nutritif dans lequel se développent les moisissures. Il a été constaté par exemple (Popova), qu'en cas de processus parallèles d'oxydation (occasionnés par l'addition d'eau oxygénée au même milieu), l'action de l'estérase est activée.

Parmi les nombreuses moisissures, c'est la *Botrytis cinerea* qui, cultivée dans du jus de betterave ou de raisin, a manifesté la plus grande aptitude à améliorer le bouquet du vin. Par l'addition de ce produit au vin on rend plus actifs certains processus enzymatico-chimiques. Parmi les enzymes de la *B. cinerea*, les

estérases sont d'une importante toute première, car elles contribuent à augmenter la teneur en glycérine, en esters, etc..., qui sont particulièrement importants pour la maturation et le vieillisement des vins.

BUT DU TRAVAIL

Le but qu'on se propose, c'est d'obtenir le produits enzymatique de la moisissure de *B. cinerea* et d'examiner son action sur la maturation de nos vins, en vue de son accélération.

Préparation et essai du produit enzymatique.

Pour la préparation du produit enzymatique on utilise une culture pure de la moisissure *B. cinerea*, isolée du raisin.

Afin de déterminer dans quelles conditions (milieu nutritif, âge du mycélium) on peut obtenir un produit enzymatique possédant une plus grande activité enzymatique, on a cultivé la moisissure dans différents milieux nutritifs pendant une durée différente, notamment :

1° jus de betterave (obtenu par diffusion) à 8 g/l. de peptone,
2° jus de raisin à 8 g/l. de peptone,
3° jus de raisin sans peptone.

Sur chacun de ces milieux on obtient un mycélium âgé de 48, de 72, de 96 et de 120 heures. Le mycélium a été séché à la température de 34° C et a été analysé quant à son action enzymatique.

L'analyse a montré que le mycélium le plus riche en enzymes est celui de la culture de 48 heures sur du jus de betterave à 8 g/l. de peptone.

En raison de ces analyses, on a procédé à la préparation d'une plus grande quantité de produit enzymatique. Pour cela, on s'est servi du mycélium de la culture de 48 heures sur du jus de betterave stérilisé à 8 g/l. de peptone. Le mycélium obtenu, d'abord séché à 34° C, a été ensuite broyé dans un mortier. Les particules étaient d'une grosseur d'environ 1-2 mm.

L'action estérogène hydrolysante et synthétisante du produit ainsi obtenu a été déterminée par le procédé Popova (6).

Action hydrolysante. — Un demi-gramme (0,5 g.) de produit sec est prélevé dans une fiole d'Erlenmayer de 100 cm³ ; il est ensuite additionné successivement de 10 cm³ d'eau, de 2 cm³ d'acide acétique à 1/10 n et de 0,5 cm³ d'huile de tournesol raffinée. On y ajoute, comme substance conservante, quelques

gouttes de toluol. Les échantillons ainsi préparés sont tenus en thermostat à la température de 30° C pendant 20 heures. La quantité des acides gras libérés par la désintégration de l'huile est déterminée par titrage à l'hydrate de sodium de 1/10 n, avec la phénolphtaléine comme indicateur.

Témoin. — On fait bouillir préalablement pendant 3 minutes le produit additionné d'eau, après quoi on procède comme il est indiqué plus haut.

Action synthétisante. — Sur un demi-gramme de produit sec placé dans une fiole d'Erlenmayer de 100 cm³, on verse 9 grammes de glycérine pure, puis on y ajoute 1 cm³ d'acide oléique et quelques gouttes de toluol. On n'ajoute ni eau ni solution tamponnée. On maintient le tout en thermostat à la température de 30° C pendant sept jours. Dans ces conditions, l'acide oléique et la glycérine en présence se combinent partiellement jusqu'à former des corps gras. Le titrage s'effectue à l'hydrate de sodium de 1/10 n. Pour le témoin, le titrage a lieu immédiatement après l'addition de tous les composants. Par la diminution de l'acidité on juge du pouvoir synthétisant de l'estérase.

Les résultats obtenus sont relatés dans le tableau 1.

TABLEAU 1

Activité hydrolysante et synthétisante de l'estérase du produit enzymatique de B. cinerea *dans de l'hydrate de sodium cm³ 1/10 n.*

	1/10 n employé en cm³ Hydrate de sodium	
Action hydrolysante (au bout de 24 h.)	0.9	Acidité accrue, en % 18,7
Action synthétisante (au bout de 7 jours)	5.2	Acidité diminuée, en % 16,7

VINS D'ESSAIS

Pour les essais, nous avons employé les vins suivants :

1° Vin blanc de table, de la variété Muscat rouge ;
2° Vin blanc de table, de la variété Dimiat ;
3° Vin doux de dessert, de la variété Dimiat.

Tous les vins provenaient de la récolte 1953 et l'essai a été mis en marche le 12 mai 1954.

L'essai a eu les variantes suivantes :

1° *Témoin* :

a) en cave ;

b) à la température de 30° C.

2° *Traitement au produit enzymatique à 1 g/l* :

a) en cave ;

b) à la température de 30° C.

De chaque vin d'essai ont été employés 50 litres. La moitié du vin prélevé a été traitée avec le produit enzymatique à 1 g/l., après quoi tous les vins (traités et non traités) ont été mis en bouteilles de un litre.

Les bouteilles contenant les variantes à 30° C ont été placées en thermostat, les autres ont été mises en cave.

Après avoir ainsi séjourné pendant 15 jours, la moitié du vin de chaque variante a été filtrée, puis tous les vins ont été laissés au repos en cave.

TABLEAU 2

Composition chimique, action enzymatique et appréciation par dégustation des vins d'essai au 12 mai 1954 — avant la mise en marche des essais.

Indication / Indices des variantes	Densité	Alcool-vol. en %	Extrait g/l	Sucre inverti g/l	Glycérine g/l	Acidité titrable en g/l, en ac. tartrique
I. Muscat	0,9926	11,14	19,4	1,20	5,06	5,85
II. Dimiat	0,9923	10,61	16,8	1,28	—	5,25
III. De dessert.	1,0549	14,97	19,05	18,14	—	4,62

Indices — Indication des variantes		Acidité volatile en g/l en ac. acétique	Esters totaux mg/l	Activité inverta-sique, en %	Ester (lipase hydro-lysante) %	Ester (activité synthétisante) %	Perméabilité	Appréciation par dégustation
I.	Muscat	0,38	363,7	1,42	6,50	1,75	81,88	6,70
II.	Dimiat	0,57	211,5	1,90	3,75	2,80	73,62	5,25
III.	De dessert.	0,32	129,0	0,62	2,50	3,50	69,52	5,60

TABLEAU 3

SIGNATURE DES VINS D'ESSAI

N° d'ordre, Signature, Variantes : au bout de 15 jours :

1 I 1 *a* Témoin 30° filtré (Muscat).
2 I 2 *a* Témoin en cave filtré (Muscat).
3 I 3 *a* Traité 30° filtré (Muscat).
4 I 4 *a* Traité, en cave, filtré (Muscat).
5 II 1 *a* Témoin 30° filtré (Dimiat).
6 II 2 *a* Témoin, en cave, filtré (Dimiat).
7 II 3 *a* Traité 30° filtré (Dimiat).
8 II 4 *a* Traité, en cave, filtré (Dimiat).
9 III 1 *a* Témoin 30° filtré (v. de dessert).
10 III 2 *a* Témoin, en cave, filtré (de dessert).
11 III 3 *a* Traité 30° filtré (de dessert).
12 III 4 *a* Traité, en cave, filtré (de dessert).

N° d'ordre, Signature, Variantes : au bout de 170 jours :

1 I 1 *a* Témoin 30° filtré (Muscat).
2 I 1 *b* Témoin 30° non filtré (Muscat).
3 I 2 *a* Témoin, en cave, filtré (Muscat).
4 I 2 *b* Témoin,, en cave, non filtré (Muscat).
5 I 3 *a* Témoin 30° filtré (Muscat).
6 I 3 *b* Témoin 30° non filtré (Muscat).
7 I 4 *a* Traité, en cave, filtré (Muscat).
8 I 4 *b* Traité, en cave, non filtré (Muscat).

Remarque. — Le même ordre est observé pour les vins de la variété « Dimiat » de table et de dessert ; on change seulement le chiffre romain : pour le vin de table II, pour celui de dessert III.

Date de la dégustation	Vin de table, var. Dimiat									
13 mai 1954....	0.2									
	Témoin à 30° C		Témoin en cave		Traité à 30° C		Traité en cave		Témoin à 30° C	
	filtré	non filtré	filtré	non filtré	filtré	non filtré	filtré	non filtré	filtré	non filtr
LIMPIDITÉ										
Année 1954										
31 mai	0.5		0.5		0.5		0.5		0.5	
5 juin		0.2		0.2		0.2		0.3		0.3
29 octobre	0.5	0.5	0.5	0.3	0.5	0.2	0.5	0.3	0.5	0.5
11 février			0.5	0.3			0.4	0.1		
COULEUR										
Année 1954										
13 mai	0.3									
31 mai	0.4		0.4		0.3		0.4		0.4	
5 juin		0.4		0.4		0.2		0.4		0.4
29 octobre	0.5	0.4	0.5	0.4	0.4	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5
11 février			0.5	0.4			0.5	0.4		
BOUQUET										
Année 1954										
13 mai	2.25									
31 mai	2.25		2.25		2.25		2.50		2.25	
5 juin		2.25		2.25		2.00		2.50		2.5
29 octobre	2.25	2.00	2.50	2.25	3.00	2.50	2.50	0.60	2.50	2.2
11 février			2.50	2.50			2.50	2.00		
GOUT										
Année 1954										
13 mai	2.00									
31 mai	2.50		2.50		2.00		2.00		3.00	
5 juin		2.50		2.50		2.00		2.50		3.0
29 octobre	3.00	3.00	4.00	4.00	4.00	4.00	4.00	2.00	3.00	3.0
11 février			4.00	3.00			3.00	2.00		
NOTE TYPIQUE										
Année 1954										
13 mai	0.50									
31 mai	0.75		0.75		0.75		0.50		0.75	
5 juin 1954 ...		0.75		0.75		0.50		0.75		0.7
29 octobre	0.75	0.75	1.00	0.75	0.75	0.75	0.75	0.50	0.75	0.7
11 février			1.00	0.75			0.75	0.50		
APPRÉCIATION (caractéristique générale)										
Année 1954										
13 mai	5.25									
31 mai	6.40		6.40		5.80		5.90		6.90	
5 juin		6.10		6.10		4.90		6.45		6.9
29 octobre	7.00	6.65	8.50	7.70	8.65	7.95	8.25	3.90	7.25	7.0
11 février			8.50	6.95			7.15	5.00		

e table, var. Muscat

0.3

oin ave	Traité à 30° C		Traité en cave	
non filtré	filtré	non filtré	filtré	non filtré
	0.5		0.5	
0.3		0.3		0.3
0.5	0.5	0.5	0.5	0.3
0.3			0.5	0.2

0.4

	0.4		0.4	
0.4		0.4		0.4
0.5	0.5	0.5	0.5	0.5
0.5			0.5	0.5

2.25

	2 25		2.25	
2.50		2.50		2.25
2.00	2.00	2.00	2.50	1.50
2.25			3.00	2.00

3.00

	2.50		2.00	
3.00		2.50		2.50
2.00	3.00	2.50	4.00	2.00
3.00			4.00	2.00

0.75

	0.75		0.75	
0.75		0.75		0.75
0.75	0.75	0.75	1.00	0.75
0.75			1.00	0.50

6.70

	6.40		5.90	
6.95		6.45		6.20
6.75	6.75	7.25	8.50	5.05
6.80			9.00	5.20

Vin de dessert, var. Dimiat

0.3

Témoin à 30° C		Témoin en cave		Traité à 30° C		Traité en cave	
filtré	non filtré	filtré	non filtré	filtré	non filtré	filtré	non filtré
0.5		0.5		0.5		0.5	
	0.3		0.2		0.5		0.3
0.3	0.3	0.3	0.3	0.3	0.2	0.2	0.3
		0.3	0.3			0.3	0.2

0.3

0.4		0.4		0.4		0.4	
	0.4		0.4		0.4		0.4
0.5	0.4	0.4	0.5	0.4	0.4	0.5	0.4
		0.4	0.5			0.4	0.4

2.00

2.00		2.00		2.25		2.25	
	2.25		2.25		2.50		2.25
2.25	2.25	2.00	2.25	2.00	2.00	3.00	2.50
		2.50	2.50			2.50	2.25

2.50

2.00		2.00		2.50		2.50	
	2.50		2.50		2.00		2.00
4.00	3.50	3.00	3.50	3.00	3.00	4.00	3.00
		2.50	3.00			3.00	2.50

0.50

0.50		0.50		0.75		0.75	
	0.75		0.75		0.50		0.75
0.75	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75
		0.75	0.75			0.75	0.75

5.60

5.40		5.40		6.40		6.40	
	6.20		6.20		5.90		5.70
7.80	7.20	6.45	7.30	6.45	6.35	8.45	6.95
		6.75	7.05			6.95	6.10

Composition chimique, activité enzymatique et notes dégustatives des vins d'essai après une période de 15 jours du 12 au 27 mai 1954

TABLEAU 4 — données établies le 31 mai 1954

Numéro d'ordre	Indices — Indications des variantes	Glycérine g/l	Acidité titrable g/l en ac. tartrique	Acidité volatile g/l en ac. acétique	Esters totaux mg/l	Aldéhydes mg/l	Colloïdes totaux g/l	Azote total g/l	Activité invertasique %	Lipase hydrolysante %	Appréciation par dégustation
1	I. — 1 *a*	4.74	5.6	0.50	363.7	15.84	1.345	0.2744	0.09	2.50	6.90
2	I. — 2 *a*	5.46	5.6	0.42	363.7	14.69	1.230	0.2744	0.27	1.00	6.90
3	I. — 3 *a*	4.87	5.7	0.48	286.3	14.25	1.495	0.3940	1.15	2.00	6.40
4	I. — 4 *a*	4.79	5.7	0.40	415.3	16.19	1.530	0.3248	1.24	1.50	5.65
5	II. — 1 *a*	4.99	4.7	0.54	312.2	7.12	1.425	0.3010	2.05	7.25	6.40
6	II. — 2 *a*	5.61	4.9	0.55	469.5	6.95	1.690	0.3038	0.89	5.00	6.40
7	II. — 3 *a*	5.22	4.8	0.48	389.5	11.44	1.090	0.3462	2.16	4.25	5.80
8	II. — 4 *a*	5.15	4.8	0.54	495.3	9.85	1.050	0.3122	1.98	7.00	5.90
9	III. — 1 *a*	3.76	4.8	0.31	339.9	18.65	1.200	0.4186	3.67	2.25	5.40
10	III. — 2 *a*	3.25	4.8	0.28	415.3	17.51	1.215	0.4186	1.30	1.00	5.40
11	III. — 3 *a*	3.81	4.9	0.33	469.5	19.18	1.500	0.4046	2.05	4.25	6.40
12	III. — 4 *a*	3.48	4.9	0.34	363.7	20.63	1.450	0.4480	2.15	3.25	6.40

Composition chimique, activité enzymatique et note dégustative des vins d'essai après une durée de 170 jours du 12 mai au 29 octobre 1954

TABLEAU 5 — données établies le 29 octobre 1954

Numéro d'ordre	Indices Indication des variantes	Glycérine g/l	Acidité titrable en g/l en ac. vinique	Acidité volatile en g/l en ac. acétique	Esters totaux mg/l	Aldhéydes mg/l	Colloïdes totaux g/l	Azote albuminoïde mg/100 par ml	Activité invertasique %	Lipase hydrolysante %	Appréciation par la dégustation en octobre 1954
1	II. — 1 *a*	9.20	3.40	0.60	554	48.13	2.63	5.48	–	2.50	7.25
2	I. — 1 *b*	8.73	3.49	0.66	768	47.60	1.08	9.04	1.08	3.00	7.00
3	I. — 2 *a*	8.74	3.41	0.60	436	38.90	2.31	5.32	–	4.00	7.25
4	I. — 2 *b*	8.95	3.52	0.63	255	28.42	2.79	10.30	2.10	5.00	6.75
5	I. — 3 *a*	9.15	3.67	0.58	319	22.96	0.92	11.95	1.12	1.50	6.75
6	I. — 3 *b*	7.50	3.61	0.58	341	59.57	1.82	8.79	1.93	2.50	6.25
7	I. — 4 *a*	7.64	3.46	0.59	405	39.51	1.45	8.73	0.86	5.00	8.50
8	I. — 4 *b*	7.67	3.41	0.61	298	41.09	1.10	8.87	1.78	5.50	5.05
9	II. — 1 *a*	9.10	4.02	0.50	469	17.77	1.00	8.73	1.96	–	7.00
10	II. — 1 *b*	8.63	4.02	0.58	319	18.43	1.93	8.03	1.31	4.00	6.65
11	II. — 2 *a*	8.35	4.11	0.58	576	20.32	1.82	5.06	0.77	6.00	8.50
12	II. — 2 *b*	7.99	4.11	0.53	319	15.92	1.85	11.78	2.26	4.00	7.70
13	II. — 3 *a*	8.21	3.79	0.52	298	31.41	1.98	–	2.01	3.50	8.65
14	II. — 3 *b*	8.74	3.99	0.52	–	27.23	2.47	16.07	1.86	2.00	7.95
15	II. — 4 *a*	7.86	3.61	0.59	540	51.48	2.28	4.98	1.85	2.00	8.25
16	II. — 4 *b*	8.61	4.14	0.53	265	27.68	2.47	9.04	1.95	10.00	3.90
17	III. — 1 *a*	1.49	3.61	0.60	319	54.33	2.95	8.84	–	0.50	7.70
18	III. — 1 *b*	1.234	3.61	0.48	127	54.91	3.20	7.67	–	2.50	7.20
19	III. — 2 *a*	1.45	3.55	0.44	212	58.08	2.79	8.87	–	1.25	6.75
20	III. — 2 *b*	1.82	3.55	0.32	341	56.40	2.90	–	–	3.00	7.20
21	III. — 3 *a*	–	3.43	–	–	–	–	–	–	–	6.45
22	III. — 3 *b*	3.20	3.35	0.40	127	61.77	2.84	–	–	3.00	6.35
23	III. — 4 *a*	2.79	3.55	0.37	298	–	3.65	11.92	–	6.25	8.45
24	III. — 4 *b*	2.47	3.55	0.35	362	–	2.97	11.06	–	5.00	6.95

La composition chimique, l'activité enzymatique et la note dégustative des vins d'essai avant la mise en marche des essais, le 12 mai 1954, sont relatées dans le tableau 2 ; la signature dans le tableau 3 et les résultats de la recherche dans les tableaux 4 et 6.

(A Suivre).

I. Guéorgiev, I. Popov, T. A. Tontchev et S. Mantchev (Institut technologique supérieur des industries alimentaires Plovdiv, Bulgarie).

RÉSOLUTIONS
adoptées par le VIII^me Congrès international de la Vigne et du Vin
SANTIAGO-DU-CHILI : 21 mars-2 avril 1956

Résolution n° 1

Thème général : Situation de la viticulture dans le monde.

Le Congrès,

considérant que l'étude de la situation de la viticulture dans le monde révèle que depuis le Congrès de Rome la production viticole continue à s'accroître,

renouvelle avec force les recommandations antérieures formulées par les précédents congrès et le Comité de l'O.I.V., tendant à équilibrer production et consommation :

1° par l'application d'une politique cohérente de qualité poursuivie par tous moyens appropriés et notamment par :

a) la sélection des sols et des cépages
b) la réduction des rendements excessifs
c) la limitation et au besoin l'interdiction des plantations nouvelles
d) l'application d'un plan d'orientation du vignoble basé sur les principes précédents dans les pays où son expansion est encore possible sans inconvénient immédiat.

2° par la mise en œuvre du contrôle de la production et de la distribution, notamment par :

a) l'obligation de la déclaration de récolte
b) l'établissement du cadastre viticole
c) l'établissement des statistiques viti-vinicoles sur des bases comparables, en collaboration avec la F.A.O.

d) le renforcement de la répression des fraudes et tout spécialement de la fabrication de vins de sucre.

3° par la réduction des charges entravant le commerce international (droits de douane, taxes intérieures, etc...).

4° enfin par l'intensification de la propagande internationale et nationale en faveur des produits de la vigne, qu'il estime devoir être efficacement soutenue aussi bien dans les pays producteurs que dans les pays consommateurs.

—•—

RÉSOLUTION N° 2

Thèmes A et B : A. les porte-greffes ; B. le comportement comparé des cépages.

Le Congrès,

constatant que les études en cours dans les différents pays viticoles, par des méthodes diverses, ont pour but l'obtention soit de nouveaux porte-greffes, soit de nouveaux cépages issus de Vitis vinifera, aussi bien à raisins de table qu'à raisins de cuve, en vue d'améliorer la viticulture de l'avenir ;

considérant que la sélection des porte-greffes et des cépages a déjà abouti à une limitation de leur nombre qui marque un progrès considérable au point de vue pratique,

estimant toutefois que la continuation, soit des études ampélo-

—•—

graphiques, soit des recherches de génétique, en vue d'obtenir un matériel nouveau, apparaît comme très intéressante dans certaines conditions écologiques et au point de vue pathologique ;

considérant aussi que l'influence réciproque entre porte-greffe et greffon présente des aspects très complexes aux points de vue scientifique et pratique,

recommande aux pays viticoles :

1° de poursuivre et de coordonner leurs efforts dans l'étude expérimentale des porte-greffes et des cépages de Viniferas aux fins d'améliorer surtout la qualité des produits, notamment en faisant appel aux services de spécialistes qualifiés et en établissant un plan de recherches adéquat sous l'égide de l'O.I.V.

2° la poursuite des études concernant l'influence réciproque des porte-greffes et greffons selon des critères uniformes.

3° la création dans chaque pays d'un centre national d'études ampélographiques, afin de coordonner et mener à bon terme tous travaux concernant l'ampélographie.

Le Congrès,

invite en outre tous les auteurs de travaux originaux concernant la recherche viticole à adresser les publications y relatives, accompagnées de résumés substantiels, à l'O.I.V., en vue de la publication de ces derniers dans le *Bulletin*.

—•—

RÉSOLUTION N° 3

Thème A : Etude des meilleurs moyens de stabiliser les vins en respectant leurs qualités intrinsèques.

Le Congrès,

considérant l'unanimité des points de vue de tous les pays sur les meilleurs moyens de stabiliser les vins en respectant leurs qualités intrinsèques,

invite les pays viticoles à poursuivres les recherches concernant :

a) le remplacement partiel de l'anhydride sulfureux dans la vinification et la conservation des vins blancs doux par d'autres antiseptiques n'ayant pas les inconvénients de ce produit ;

b) les phénomènes d'inhibition en vue de leur application dans la technologie des vins doux ;

c) la stabilisation des vins par réfrigération ;

recommande d'éviter dans toute la mesure du possible la présence d'excès de métaux lourds dans le vin.

Il constate en même temps que le collage bleu se présente actuellement comme le procédé le plus efficace pour l'élimination éventuelle de cet excès ;

et *estime* que ce procédé peut être autorisé à condition que son emploi soit subordonné au contrôle des organismes dont la compétence est reconnue par les Etats intéressés.

Le Congrès émet d'autre part le vœu :

— que l'effort de coordination des recherches œnologiques soit développé, en particulier avec la préoccupation que les œnologues aient facilement connaissance des résultats de toutes les études pouvant leur être utile et

— qu'à cet effet tous les auteurs de travaux œnologiques soient invités à rédiger et à adresser à l'O.I.V. qui les publiera dans son *Bulletin*, des résumés substantiels de chacun de leurs travaux.

En outre, *le Congrès recommande :*

la constitution d'un groupe de travail, qui se réunirait à l'occasion des séances de la sous-commission créée par la Convention internationale pour l'unification des méthodes d'analyse et d'appréciation des vins du 13 octobre 1954, en vue d'étudier du point de vue médical les antibiotiques susceptibles d'être employés en œnologie.

Résolution n° 4

Troisième Section : Œnologie

Thème B : Valeur alimentaire et hygiénique du vin.

Le Congrès,

considérant qu'il convient d'établir une nette discrimination entre le vin et l'alcool et de considérer séparément le rôle du vin dans l'alimentation humaine, ainsi qu'il a été recommandé par le précédent Congrès,

recommande la poursuite et le développement :

a) de l'étude de la composition bio-chimique du vin, en ce qui concerne notamment la présence et la concentration de différentes vitamines ;

b) de l'étude des relations entre la valeur biologique alimentaire du vin et les divers facteurs de la production : facteurs régionaux, naturels et humains, procédés de culture, traitements antiparasitaires de la vigne, procédés de vinification, microflore des diverses régions viticoles ;

c) des études scientifiques sur la diététique et le rôle que joue le vin dans l'alimentation humaine.

— • —

Résolution n° 5

Troisième Section : Economie viti-vinicole

Thème A : Développement de l'utilisation des produits de la vigne pour l'alimentation humaine.

Le Congrès,

considérant l'importance du développement de l'utilisation des produits de la vigne pour l'alimentation humaine,

constate que l'évolution probable de la consommation offre plus de possibilités d'expansion aux vins de qualité qu'aux vins médiocres ;

considérant également l'intérêt qu'il y a à développer la consommation des raisins frais, des raisins secs et du jus de raisin,

attire l'attention des pays producteurs sur l'importance économique que présente, en dehors du vin, l'utilisation non alcoolique des produits de la vigne pour résorber une partie des excédents de la production et

recommande de prendre toutes mesures utiles pour en développer la production, l'utilisation et la consommation.

Résolution n° 6

Troisième Section : Economie viti-vinicole

Thème B : Rôle démographique et social de la vigne et du vin dans le monde.

Le Congrès,

rappelant les résolutions adoptées lors des précédents congrès,

constatant que, dans des nombreux pays viticoles des mesures sont prises pour reconvertir des surfaces actuellement en vignes, en particulier dans les régions de plaine plus aptes à une exploitation intensive pour d'autres productions alimentaires ;

recommande que, dans l'étude des productions susceptibles de remplacer la vigne dans les zones à reconvertir, il soit tenu compte des intérêts des populations souvent denses et qualifiées, auxquelles la viticulture assure un emploi et un niveau de vie comparativement élevé ;

attire d'autre part l'attention des gouvernements sur les possibilités de substituer, dans certaines régions, à une viticulture orientée vers la production de vin, une viticulture destinée à d'autres produits moins excédentaires ou dont la consommation est susceptible d'une expansion plus grande que celle du vin : raisins de table, jus de raisin et éventuellement raisins secs.

— • —

Résolution n° 7

Troisième Section : Economie viti-vinicole

Thème C : Mécanisation de la viticulture.

Le Congrès,

considérant le développement de la mécanisation de la viticulture et la place toujours plus grande prise par le machinisme dans les exploitations viticoles,

recommande aux pays producteurs d'accorder la plus grande attention au problème de l'équipement rationnel de l'exploitation viticole.

— • —

Résolution n° 8

Quatrième Section : Pathologie végétale

Thème A : Lutte contre le phylloxéra.

Le Congrès,

considérant l'importance que la lutte contre le Phylloxéra présente pour tous pays viticoles, en particulier pour ceux de l'Amérique latine,

recommande aux pays viticoles d'approfondir les recherches sur :

a) la biologie du Phylloxéra ;

b) l'influence des facteurs climatiques, pédologiques et autres, sur ce parasite ;

c) la possibilité d'employer économiquement de nouveaux insecticides (systémiques et autres) contre ce fléau ;

d) les cépages de Vitis vinifera pouvant offrir de la résistance au Phylloxéra.

— • —

RÉSOLUTION N° 9

Quatrième Section : Pathologie végétale

Thème B : Lutte contre d'autres ennemis animaux de la vigne

Le Congrès,

considérant que la propagation du *Margarodès vitium* peut avoir des conséquences graves sur le vignoble de l'Amérique latine,

recommande d'activer les recherches sur :

a) la biologie du *Margarodès vitium* ;

b) l'influence des facteurs naturels sur le développement et la virulence de ce parasite ;

c) les moyens direct et indirects de le combattre.

Il recommande en outre que soient poursuivies les recherches sur les Acariens de la vigne, en vue de contrecarrer leur dangereux développement dans certains pays viticoles.

— • —

RÉSOLUTION N° 10

Quatrième Section : Pathologie végétale

Thème C : Lutte contre certaines maladies cryptogamiques de la vigne.

Le Congrès,

constatant que la lutte contre l'Oïdium constitue toujours une des principales préoccupations des pays viticoles ;

recommande que soient activement poursuivies les études sur cette maladie, en particulier en vue de préciser ses rapports avec les nouveaux fongicides organiques.

Le Congrès,

considérant en outre que la mise en commun des études et des résultats obtenus dans les divers pays dans la lutte contre les ennemis de la vigne présente un intérêt incontestable ;

demande à l'O.I.V. d'assurer la constante collaboration entre les établissements scientifiques des diverses nations spécialisées dans ces recherches et la communication des résultats obtenus, en vue de leur publication dans le *Bulletin de l'O.I.V.*

(à suivre).

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Arrachage des vignes. — En application des dispositions législatives en vigueur, les cépages prohibés : Noah, Othello, Isabelle, Jacquez, Cliton et Herbemont doivent être obligatoirement arrachés avant le 1er décembre prochain.

Il est important de signaler à ce sujet que la prime d'arrachage et d'aménagement du sol, instituée pour les cépages prohibés complantés antérieurement à la publication du décret du 18 janvier 1935, est toujours en vigueur.

En conséquence, les viticulteurs qui possèdent encore de tels cépages, ont le plus grand intérêt à adresser, dès maintenant, une demande d'arrachage à la Direction des Services Agricoles de leur département, de façon à pouvoir procéder à l'arrachage aussitôt après les vendanges.

Il est rappelé, en effet, qu'en ce qui concerne les cépages prohibés l'arrachage peut avoir lieu avant expertise, sous réserve que les souches soient conservées en bordure de la parcelle en vue d'un contrôle ultérieur.

Les demandes présentées à l'heure actuelle, pour les cépages prohibés, donneront droit, à condition que l'arrachage soit effectué avant le 1er décembre prochain, à l'attribution d'une indemnité de 135.000 fr. par hectare.

(I.V.C.C.

—•—

Créanciers privilégiés. — Lorsque le Parlement vota, cet été, la loi relative aux dépenses militaires, il demanda au Gouvernement de faire confiance à l'épargne pour faire face, à concurrence de 150 milliards, aux dépenses exceptionnelles provoquées par la situation en Algérie. Les épargnants, quels qu'ils soient, savent maintenant que le Ministre des Finances ne leur offre pas de conclure un marché de dupe : l'Emprunt National comporte de solides attraits.

Son revenu annuel de 5 %, exempt de la surtaxe progressive pendant 5 ans, comme celui des bons du Trésor, soutient la comparaison avec celui des autres obligations. Quant au capital des titres, il est indexé sur les cours de l'ensemble des valeurs mobilières françaises, c'est-à-dire que la valeur de remboursement des titres désignés chaque année par le sort sera fixée d'après le niveau atteint l'année précédente par les cours des actions et des obligations françaises.

Si la Bourse monte de 20 % par rapport aux cours de 1955, le remboursement des titres de l'emprunt sera effectué avec une majoration de 20 % ; en cas de baisse des cours, la valeur de remboursement ne pourra être inférieure au prix de souscription.

Le Ministre des Finances a commenté ces modalités en qualifiant les porteurs de titres de l'Emprunt National de « créanciers privilégiés ». Chaque souscripteur est, en somme, actionnaire de la Nation et sera associé à l'accroissement de sa richesse globale.

Partie Officielle

TRAITEMENT DES VINS

On trouvera ci-dessous le texte d'une circulaire n° 201, en date du 16 août 1956, du Service de la Répression des Fraudes auprès du Secrétaire d'Etat à l'Agriculture, autorisant *à titre d'essai pour la campagne 1956 - 1957*, l'utilisation d'acide métatartique à la dose maximun de 10 gr. par hectolitre pour le traitement des vins.

Circ. n° 201 I.L. du 16 août 1956. — L'attention de l'Administration a été appelée sur des études et expérimentations d'un procédé pouvant éviter les dépôts de tartre dans les vins, pour lesquels une conservation de longue durée n'est pas recherchée et qui consiste en l'addition par hectolitre de vin à traiter, de 10 gr. au maximum du produit obtenu par transformation d'acide tartrique chauffé à son point de fusion, 170°.

Le traitement en question, ayant recueilli un avis favorable du Conseil supérieur de l'Hygiène publique, j'ai décidé d'en autoriser l'emploi, à titre d'essai pour la campagne 1956 - 1957.

La vente et l'utilisation du produit, que l'on convient d'appeler « acide métatartrique », feront toutefois l'objet de certaines obligations, afin d'éviter des abus.

Si l'addition à la cuve d'acide tartrique cristallisé pur, dans les moûts insuffisamment acides, est une pratique licite, l'emploi d'acide tartrique dans les vins n'est en effet pas admis parce qu'il pourrait avoir pour but de masquer un mouillage.

Tout *vendeur* d'acide métatartrique devra en avoir fait la déclaration au Service de la Répression des Fraudes, 42 bis, rue de Bourgogne, Paris (7me), par lettre recommandée avec accusé de réception, et devra tenir à la disposition des inspecteurs et agents dudit service un cahier des ventes d'acide métatartrique, sur lequel seront portées toutes indications utiles sur les opérations dont il s'agit.

Tout *utilisateur* d'acide métatartrique devra tenir à la disposition des inspecteurs et agents de la Répression des Fraudes un cahier des réceptions et emplois du produit.

L'acide métatartrique ne devra être mis en vente que dans les conditions prévues par l'article 10 du décret du 19 août 1921 et notamment avec l'indication de sa dénomination commerciale usuelle (acide métatartrique) et de la dose d'emploi (10 gr. au maximum par hectolitre de vin).

Sous les réserves ci-dessus, je ne m'oppose pas, d'autre part, à ce que l'acide métatartrique intervienne dans la composition de spécialités œnologiques commerciales.

Les Services de contrôle et les Laboratoires sont invités, en cette matière, à faire preuve d'une vigilance particulière.

Vous voudrez bien me signaler toute difficulté à laquelle pourra donner lieu l'exécution des présentes instructions et me communiquer les résultats de vos vérifications, ainsi que les remarques que celles-ci auront pu vous suggérer.

C. I. Instruction n° 184 du 17 septembre 1956.

— • —

DECRET N° 56-934 DU 17 SEPTEMBRE 1956

tendant à accorder une aide exceptionnelle aux viticulteurs victimes des gelées survenues durant l'hiver 1955-1956

(J. O., 20 septembre 1956, page 8901)

Décret :

Article premier. — Par dérogation à l'article 679 du code rural, la section viticole du fonds national de solidarité agricole peut prendre exceptionnellement en charge, dans la limite des ressources qui lui sont affectées, tout ou partie :

a) Des quatre premières annuités des prêts spéciaux consentis aux viticulteurs, producteurs de vin ou de raisin victimes des gelées survenues durant l'hiver 1955 - 1956 ;

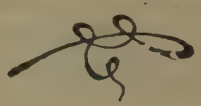
b) Des cinq premières annuités de ces prêts dans le cas où les viticulteurs seraient à nouveau victimes de calamités publiques, au sens de l'article 675 du code rural, dans les trois années qui suivent celle du sinistre ;

c) Des six premières annuités de ces mêmes prêts lorsque, par suite de la calamité, l'arrachage et la replantation partielle ou totale du vignoble sont reconnus nécessaires et que les viticulteurs s'engageront à reconstituer leur vignoble dans les conditions prévues aux arrêtés pris pour l'application de l'article 679 C. du code rural.

Article 2. — Pourront seuls bénéficier des dispositions de l'article 1er ci-dessus les viticulteurs sinistrés qui souscriront une déclaration de sinistre auprès de l'administration des Contributions indirectes avant le 1er janvier 1957.

Article 3. — .....

. . . . . .



Le mouvement des vins en Août 1956

(en hl.)

		MÉTROPOLE	ALGÉRIE
I. *Quantités sorties des chais*			
Pendant le mois d'Août	(A.O.C.).	341.721	néant
	(V.C.C.).	2 780.611	481.103
Depuis le début de la campagne 1955-56.		**43.792.488**	**14 759 519**
Dans la période correspondante 1954-55		40.850.940	18.622.922
II. *Consommation taxée*			
Pendant le mois d'Août	(A.O.C.).	296.458	néant
	(V.C.C.).	3.783.801	149.521
Depuis le début de la campagne 1955-56.		**4 '.784.326**	**1.350.589**
Dans la période correspondante 1954-55.		46.693.327	1.091.743
III. *Stock commercial*			
Campagne en cours.....		**12 352.119**	**1 588.794**
Campagne précédente.....		11.284 184	2.206 546

BULLETIN COMMERCIAL

MÉTROPOLE. — *Aude*. — Carcassonne (15), 10 à 12°, 350 à 325. — Lézignan (20), 11 à 12°5, 335 à 320. — Narbonne (20), C. C. 9 à 9°5, 355 à 350 ; 10 à 10°5, 345 à 325 ; 11 à 12°, 325 à 335 ; 12 à 13°, 330 à 335. Minervois, 11 à 12°, 330 à 325. V. C. C. 9 à 9°5 355 à 350 ; 10 à 10°5, 345 à 355 ; 11 à 12°, 325 à 320. Costières, 11°, 325 à 335 ; 12 à 13°, 330 à 335. Alcool : pas d'affaires, pas de cote.

Gard. — Nimes (17), V. C. C. 9 à 10°, 355 à 345 ; 10 à 11°, 345 à 325. Costières, vins de qualité sup., 11°5 à 13°, 325 à 330. Pour les autres vins, pas d'affaires, pas de cote.

Hérault. — Béziers (21), Vins rouges 9°5 à 11°5, 350 à 325. Rosés et blancs, insuffisance d'aff., pas de cote. Commission spéciale moyenne des affaires signalées, 10 à 11°, 330. — Montpellier (25), insuff. d'aff., pas de cote. — Sète (19), Vins de pays, 9°5 à 11°5, 355 à 320. Vins d'Algérie, récolte 1955, Alger 10 à 14°, 415 à 425 ; Oran, 12 à 12°9, 13°9, 455 à 430 ; 14° et plus, 435 et au-dessus. Vins d'Algérie, blancs, 15 fr. de plus au degré, rosés, 10 fr. de plus au degré. Le degré quai Sète tous frais en sus suivant origine et qualité.

Pyrénées-Orientales. — Perpignan (15), insuff. d'aff., pas de cote.

Seine-Inférieure. — Rouen (15), Vins filtrés départ magasin de gros à gros, 11°, 5.100 à 5.400 fr. l'hecto ; 12°, 5.500 à 5.900 ; 13°, 6.300 à 6.600 l'hecto.

ALGÉRIE. — *Alger* (14). Récolte 1955 : V.C.C. rouge, 11 à 11°5, 1er choix, 360 à 370 ; 12 à 12°5, 360 à 370. Rosé et taché 11 à 11°5, 1er choix, le degré, 365 à 370 ; 12 à 12°5, 370 à 375. V.C.C. rouges, 10 à 10°5, 1er choix, 360 à 350 ; 11 à 11°5, 1er choix, 360 à 350 ; 12 à

12°5, 1er choix, 360 à 350. Rosés tachés, 10°5 à 11°, 1er choix, 375 à 380. — Récolte 1956, V.C.C. tranche libre, rouge, le degré, 330 à 340. V.C.C., tranche libre, rouge, 325 à 330. Décuvage 10 à 11°, 320 à 325. Blanc de blancs 350.

Mostaganem (14), le degré nu propriété, récolte 1955, vins rouges, 360 à 340 ; vins rosés, une affaire ronde à 370 fr. — Récolte 1956, vins libres logés, rouges et rosés, 345 à 330. Décuvages, 330 à 320.

Oran (14), récolte 1955, 350 à 360. Récolte 1956, quelques affaires en enlèvement rapide : 325 à 330.

S.N.C.F.

ALLEZ AU SALON DE L'AUTOMOBILE

DEUX JOURNÉES A PARIS PAR TRAIN SPÉCIAL

—

Départ le 5 octobre au soir — Retour le 8 octobre au matin

Prix spéciaux Aller-Retour réduits :

	2me CLASSE	1re CLASSE
de Sète.	4.300 fr.	6.000 fr.
de Montpellier.	4.200 fr.	5.900 fr.
de Nimes.	3.900 fr.	5.600 fr.

Location comprise

Enfants de quatre à dix ans (demi-tarif).
Possibilité de voyager en couchettes en 2me ou en 1re classe.
Réduction de 50 % pour rejoindre le train aux gares d'arrêt.

HORAIRE DU TRAIN SPECIAL

Départ (5 octobre) : de Sète, Frontignan (1) — de Montpellier, à 21 h. 21 — de Nîmes, à 22 h. 16. Paris-Lyon, Arrivé à 7 h. 52.

Départ de Paris-Lyon, le 7 octobre à 21 h. 10 : Nîmes, arrivée à 6 h. 23 — Montpellier, arrivé à 7 h. 21 — Frontignan, Sète (1).

Réservez vos journées pour ce voyage. Renseignez-vous dans les gares et prenez dès maintenant votre billet.

PARTEZ S.N.C.F.

(1) Les voyageurs de Sète et Frontignan emprunteront à l'aller le train 424 pour rejoindre à Montpellier le train spécial, dans lequel leurs places seront réservées.

Au retour, ils quitteront le train spécial à Montpellier pour emprunter le train n° 421.

Montpellier. — Imprimerie P. Déhan, 5, rue Vieille-Intendance

BIBLIOGRAPHIE

Belles Pelouses, Beaux Jardins. — Un volume de 32 pages, 13 × 21, abondamment illustré, avec couverture en couleurs laquée. — Franco : 160 fr. — Librairie de *La Maison Rustique*, 26, rue Jacob, Paris (6me). C. C. P. Paris 209-39.

« Mes Gazons », le nouvel ouvrage de la collection « Mes amies les fleurs », apporte à tous les éléments pour résoudre les différents problèmes qui se posent et évitera à beaucoup bien des déboires. C'est le meilleur ouvrage sur la question. Il est indispensable à tous ceux qui possèdent un jardin et à ceux qui, à un titre quelconque, s'intéressent aux réalisations et à l'entretien des surfaces gazonnées. C'est en quelque sorte la suite et le complément indispensable de l'ouvrage « Mes dessins de jardin » paru l'année dernière dans la même collection, si appréciée des amateurs. Une illustration abondante et de qualité complète efficacement et agréablement un texte mis au point par l'un des spécialistes les plus qualifiés en la matière.

Egaré dans les bois

Invité à une partie de chasse, un châtelain des environs, le Comte Bernard Moiry fut entraîné par son chien. Il perdit le contact et s'égara dans les bois où il fut surpris par la nuit. Le gentilhomme n'en réussit pas moins à retrouver son chemin en s'éclairant avec son boîtier Wonder. La pile Wonder ne s'use que si l'on s'en sert.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE. — SEMAINE DU 16 AU 22 SEPTEMBRE 1956

	DIMANCHE			LUNDI			MARDI			MERCREDI			JEUDI			VENDREDI			SAMEDI		
	θ°		pluie	θ°		pluie	θ°		pluie	θ°		pluie	θ°		pluie	θ°		pluie	θ°		pluie
	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm
RENNES	23	14	«	19	14	P	24	12	P	24	10	«	24	15	«	23	15	«	21	15	«
ANGERS	24	13	«	23	15	«	24	11	«	24	9	«	25	14	«	25	16	«	21	14	«
COGNAC	21	14	«	22	13	P	26	14	«	21	15	«	24	14	«	25	15	«	24	15	1
BORDEAUX	21	16	P	21	19	P			«	20	16	«	24	13	«	25	17	2	25	14	P
TOURS	27	13	«	22	15	P	24	16	«	23	9	«	25	12	«	27	14	«	25	14	«
NEVERS	26	11	«	26	12	«	23	11	«	23	6	«	23	10	«	25	11	«	20	15	«
AGEN	27	13	«	26	12	«	26	17	«	21	14	«	28	13	«	29	16	«	26	13	«
CLERMONT-FERRAND	28	12	«	29	12	«	24	13	«	22	8	«	25	11	«	27	13	«	24	14	«
MONTELIMAR	27	10	«	27	10	«	26	18	«	24	13	«	28	12	«	28	11	«	25	18	«
TOULOUSE	28	16	«	27	17	P	27	17	«	24	14	«	27	17	«	27	17	«	24	18	«
CARCASSONNE	26	17	«	24	19	6	25	17	P	24	13	«	26	16	«	25	17	«	25	13	«
PERPIGNAN	26	17	«	23	20	«	25	13	10	29	15	«	25	15	«	24	15	«	25	18	1
MONTPELLIER	24	11	«	23	18	«	24	15	«	26	14	«	26	13	«	24	15	«	25	14	«
REIMS	24	11	«	24	9	«	22	5	«	19	6	«	24	7	«	25	12	«	26	14	«
STRASBOURG	21	8	«	26	13	«	20	8	«	20	9	«	20	6	«	22	9	«	24	9	«
DIJON	24	12	«	26	15	«	23	10	«	21	11	«	22	10	«	23	12	«	24	11	«
LYON	26	11	«	27	11	«	23	14	«	18	11	«	23	12	«	26	12	«	25	13	«
GRENOBLE	25	12	«	26	12	«	24	16	«	22	12	«	26	12	«	25	13	«	23	11	«
MARSEILLE	27	13	«	26	15	«	25	13	«	25	15	«	27	14	«	25	15	«	24	14	«
NICE	24	16	«	25	14	«	23	15	«	23	17	«	25	19	«	24	15	«	23	16	«
AJACCIO	26	12	«	25	12	«	26	11	«	24	13	«	25	15	«	25	13	«	27	16	5
.....	»	»	«	»	»	»	»	»	»	»	»	«	»	«	«	»	»	»	»	»	»

EMPRUNT NATIONAL 1956

A CAPITAL INDEXÉ

SUR LE COURS MOYEN DES VALEURS MOBILIÈRES FRANÇAISES

INTÉRÊT ANNUEL

5 %

EXEMPT DE LA SURTAXE PROGRESSIVE
PENDANT LES 5 PREMIÈRES ANNÉES

A

Depuis plus d'un siècle...

au service de l'Agriculture

SCHLŒSING

175, Rue Paradis
MARSEILLE

USINES A : MARSEILLE, SEPTÈMES, ARLES, BORDEAUX BASSENS

SCHLOCUIVRE
CUPROSTÉATITE
SOUFRE MAJOR
SOUPOR
SCHLOSOUFRE
BOUILLIE SCHLŒSING

•

Toute la gamme des
INSECTICIDES

•

ENGRAIS COMPOSÉS
SUPERPHOSPHATES D'OS
SUPER AZOTÉ ORGANIQUE
SUPER MINÉRAUX

●

USINES SCHLŒSING FRÈRES & CIE — TÉL. DRAGON 08-74 & 06-87

Directeur de la publication : E. DE GRULLY, Ingénieur agricole.